



Herdade da Malhadinha Nova

Desenhar experiências

Porreiros, vacas, porcos, horta, pomar e vinho. Tudo biológico e certificado. Na [Herdade da Malhadinha Nova](#), o patamar é alto. Em tudo: na hospitalidade como na gastronomia. Porque só assim se conseguem, também, experiências de memória



Desde 2007 que Rita Soares tem vindo a sonhar a **Malhadinha**. A sonhar e a fazer crescer, a afirmar identidade e a construir diferente. Quer ser referência em qualidade e sustentabilidade, um marco em Portugal e lá fora. Seja na hospitalidade, no serviço, na decoração, na gastronomia ou, claro, na auto-suficiência, que ainda não consegue que chegue aos 50%, mas que se mantém como um dos seus mantras.

Numa herdade que se estende ao longo de 450 hectares em pleno Baixo Alentejo, dos quais 80 são de vinha, por ali tudo é manual e biológico, desde há quatro anos. «Quando começámos tivemos sempre a preocupação que a agricultura fosse sustentável, mas desde há quatro anos que assumimos o biológico para tudo, na vinha, no olival, na pecuária... e estamos a tentar ser o mais sustentáveis possível em todas as áreas», vai contando Rita, enquanto se senta para beber uma água - fresca, claro, que em pleno Julho os termómetros dispararam até aos 40 graus -, já depois de ter apanhado mais umas hastes de um arbusto e que haverão de compor uma das muitas jarras espalhadas pelas casas da herdade.

Esta filosofia de Rita, e de toda a família Soares (responsável pela Herdade da Malhadinha Nova), é transposta para uma infinidade de áreas, com o restaurante a ser dos palcos mais visíveis e reflector do conceito geral da herdade: «Ser elegante, contemporâneo, mas sem deixar cair tradições e histórias.» E, sim, por ali, e em todos os cantos e espaços, há um real cruzamento entre o minimal, o actual e o passado.

Rita sabe que a gastronomia alentejana tem esse peso forte de tradições e história, pelo que faz questão de as trazer até à mesa, de quando em vez, e de as cruzar com a cozinha, que tem consultoria do chef Joachim Koerper (restaurante Eleven, Lisboa). O chef é consultor da **Malhadinha** desde sempre, sendo que agora é Rodrigo Madeira quem lidera a cozinha e tenta também dar alma sua aos pratos. Não foi sempre linear, ou fácil, combinar os melhores ingredientes dos dois mundos. Mas determinados, inteligentes e sensíveis como são, tanto Rita Soares como Joachim Koerper sabiam que só fazia sentido construir de forma diferente e apresentar a



tal "comida elegante" que casa com o espírito da herdade, mas que estivesse imbuída de sabores e tradições daquelas terras. «Sempre pedi ao Joachim que tivesse uma cozinha diferente, aqui na **Malhadinha**, e desde o primeiro dia que o puxei para esse conceito, que fosse farm-to-table o mais possível, que trabalhasse as aromáticas, que se inspirasse nas receitas antigas..., porque não quero que seja mais uma cozinha do Eleven», conta Rita. Todos os pratos são, por isso, desenhados apenas e só para aquele espaço.

Neste momento, a herdade já abastece em 50% a cozinha, entre as mais de 300 ovelhas de raça merina branca e preta, 200 vacas alentejanas e porco preto (a ser abandonado...), que são abatidos e comercializados pela associação Carne Alentejana. A horta ainda não consegue responder com tudo o que se quer da gestão, mas continua a crescer em área e variedade, todos os anos, assim como o pomar de árvores de fruta. «O que não temos compramos apenas e só a produtores biológicos, maioritariamente do Algarve», o mesmo acontecendo com o peixe, que chega fresco também de mercados do Algarve e que sobem até à **Malhadinha** duas vezes por semana.



Perfeccionismo dia após dia

Ao volante do antigo Land Rover, em passeio por parte da herdade, o chef vai fazendo questão de lembrar que o azeite dali é diferente, pelo que tudo o que cozinha com ele - e só com ele - difere. «É que não entram má-



João Soares e Rita, Paulo Soares e Margarete, os proprietários da Herdade da Malhadinha



Definir a identidade

A **Herdade da Malhadinha Nova Country House & Spa** abriu as portas em 2008 com um pequeno hotel de charme com 10 quartos. Em 2017 iniciou um projecto de ampliação da oferta turística com a recuperação de várias rúlnas existentes na propriedade. Para além dos 10 quartos que já existiam no Monte da Peceguina, aumentaram este ano a oferta para 20 quartos distribuídos em várias unidades: Casa das Pedras (quatro suites exclusivas, traça contemporânea, rodeadas de vinhas e piscina privada); Casa do Ancoradouro, sete suites de 100 m², pavimento em terracota e terraço privado; Casa da Ribeira, a primeira de um novo conceito de villas exclusivas, com três suites privadas; a Casa das Artes e Ofícios, mais uma villa privada com duas suites, sala, cozinha e piscina própria; a Venda Grande fica na Aldeia de Albernoa, a cerca de 5 km da herdade, com quatro suites, também para uso privado de família. Com todas estas tipologias de casas, com vinho e turismo, cavalos e experiências, gastronomia e passeios, sentiu-se agora a necessidade de arrumar tudo sob uma marca *umbrella* que crie e comunique identidade. Eduardo Aires é o responsável pelo trabalho em curso, de levantamento e definição de estratégia, a qual assentará em valores como consistência, organização ou rigor.

quinas no olival, é tudo apanhado à mão e não há produtos químicos. A produção não é intensiva e é muito bom, quando estamos a cozinhar e a partilhar com os clientes, saber de onde vêm as coisas, como os borregos, que têm outro sabor», defende, contando ainda que o objectivo é semear os cereais por parcelas separadas para vir a fazer as próprias farinhas. «Vamos tentar ser o mais auto-suficientes possível, por isso é que trabalhamos os nossos menus em função da estação e sempre que no dia me chega da horta uma alface, uma courgette ou uma fruta espectacular, adapto para os pratos a servir», diz Rodrigo Madeira. Não há dia em que Rodrigo não fale com o chef Joachim, porque, lembra de novo, há pratos que já estão definidos, mas que podem ser reorganizados em função do que chega no dia. A vontade é só uma e todos falam a mesma voz: que tudo seja como deve ser, o tomate, o feijão verde, a beterraba, o espinafre, ou o limão, a tangerina, a toranja...

Rodrigo foi subchef no Eleven. Tem 25 anos, mas à alma ribatejana acrescenta-lhe meticulosidade e rigor, junto de uma equipa de nove pessoas. Diz que se quer criterioso e perfeccionista e que irá continuar a trabalhar para melhorar a qualidade, o que o leva a visitar outros locais e conhecer diferentes projectos gastronómicos.

Sabe que um dos desejos iniciais de Rita era ter as duas “cozinhas” e que, por isso, começou por ter uma carta assinada pela chef e que, no final, apresentava os pratos de tacho da Vitalina – a cozinheira alentejana de sempre –, entre um guisado ou um ensopado. «Digo sempre que vou desenhá-la a minha cozinha para o meu cliente, para que ele fique

contente, para que sinta que um naco de novilho é um naco de novilho», relata Rita Soares. Até porque, frisa e volta a frisar que a Malhadinha «só vende experiências!»

Numa altura em que acaba de abrir mais três casas – uma de dois, outra de três e a terceira de sete quartos – e cinco suites com piscinas privadas, em que a procura não cai e em que os clientes procuram o destino pelo seu valor agregado, o que é que ainda falta Rita? «A minha ambição é ter um serviço personalizado, familiar, com calor humano, cheio de pormenores, num patamar a que ainda não cheguei. Quero criar um conceito de hotelaria clássica, contemporânea e rural, que se mantenha igual nos próximos 200 anos!»

E a própria trabalha nesse sentido, ao ponto de não deixar de andar com a tal tesoura de poda no bolso – com que se sentou a conversar com a Marketeer – para levar uma planta, um ramo, uma flor para dentro de casa. Levar o de fora para dentro, criar detalhes de charme! «Não ambiciono mais», declara Rita.

Talvez por isso se perceba quando o próprio chef nos diz: «Dá-me gosto trabalhar num projecto com história, ajudar a construir esta história!»